Instant Pot®

Olla a presión eléctrica programable

Manual del usuario

Modelo: IP-DUO50 e IP-DUO60

V3 Jan. 2015

(Las imágenes del documento se proporcionan a modo de referencia.
Examine las características verdaderas del producto.)

Gracias por adquirir la olla multifunciones Instant Pot. Lea el manual del usuario detenidamente antes de utilizarla y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas.

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3

Precauciones 4
Instrucciones especiales de configuración del cable 5

Presentación del producto 5

Características 5
Especificaciones 5
Estructura del producto 6

Antes del primer uso 7

Instalación del recolector de condensación 7
Eliminación e instalación de la cubierta antibloqueo 7
Eliminación e instalación de la junta de cierre 7
Apertura segura de la tapa 8
Preparación de la cocción 8

Controles y estados de la olla 10

Panel de control 10
Estados de la olla 11
Botones de funcionamiento 11
Botones de programa 11

Cocinar con la olla Instant Pot 13

Cocción a presión 13
Cocción a fuego lento 14
Cocción programada con el temporizador 15
Salteado 15
Mantenimiento del calor 16
Preparación de yogur 16
Preparación de Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado) 17
Prueba inicial 17

Cuidado y mantenimiento 18

Limpieza 18

Resolución de problemas 18

Garantía limitada 21

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su Instant Pot cocina a presión. Siempre que se utilicen ollas a presión, deberían adoptarse ciertas precauciones básicas de seguridad.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. No toque las superficies calientes. Utilice asas o agarraderas.
2. Vigile atentamente la olla a presión cuando la utilice cerca de niños.
3. No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
4. Ejerza sumo cuidado al desplazar la olla a presión si esta contiene líquidos calientes.
5. No utilice la olla a presión para un fin distinto al que está destinada.
6. Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede provocar lesiones por escaldado. Asegúrese de que la unidad está cerrada herméticamente antes de utilizarla. Consulte la sección «Preparación de la cocción».
7. No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la unidad más de la mitad de su capacidad. Si la llena excesivamente, podría atascarse el tubo de ventilación y generarse demasiada presión. Consulte la sección «Preparación de la cocción».
8. Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y salpicar, lo que podría atascar el dispositivo regulador de la presión (palanca reguladora de la presión). Estos alimentos deberían cocinarse en una olla a presión con cuidado, y siempre y cuando no se llene el recipiente interior más de la mitad de su capacidad y se utilice el método de salida natural del vapor.
9. Si se utiliza cualquier olla a presión programa siempre asegúrese de tener por lo menos 1 taza de líquido en el recipiente interior para crear el vapor necesario.
10. No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y la presión interna se haya disipado. Si resulta difícil separar las asas, es porque sigue habiendo presión en el interior de la olla. No intente forzarla. La presión de la olla puede ser peligrosa. Consulte la sección «Preparación de la cocción».
11. Nunca utilice la olla para freír o freír a presión con aceite. Es peligroso y podría provocar un incendio o daños graves.
12. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
13. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o extraer piezas, y antes de limpiarlo.
14. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico para su examen, reparación o ajuste. Consulte la sección acerca de la garantía.
15. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
16. Este producto está diseñado para uso exclusivo doméstico. No lo utilice en exteriores.
17. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
18. No coloque la unidad encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas ni la introduzca en un horno caliente.
19. Ejerza sumo cuidado al desplazar la olla a presión si esta contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
20. Advertencia: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente extraíble provisto (recipiente interior).

21. Para evitar pérdidas de presión, no utilice un recipiente extraíble (recipiente interior) o junta de cierre (junta) incompatible.

22. Para desconectar el aparato, coloque el botón de encendido en la posición «Off» (apagado) y extraiga el enchufe de la toma de corriente.

23. No coloque la unidad en un lugar inestable. Queda totalmente prohibido utilizarla encima de un periódico, de espuma o de cualquier otro objeto que pudiera bloquear fácilmente los orificios de ventilación de la parte inferior.

24. No coloque el aparato cerca de ninguna llama ni donde pueda salpicarle agua. No lo utilice en un lugar expuesto a la luz directa del sol ni a salpicaduras de aceite. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

25. Antes de cada uso, asegúrese de comprobar si existe alguna obstrucción en la cubierta antibloqueo, la válvula flotante y la válvula de escape (palanca reguladora de la presión). Limpie con un trapo el recipiente interior y la placa calefactora para asegurarse de que están libres de cuerpos extraños y compruebe que la palanca reguladora de la presión se encuentra en la posición «Sealing» (sellado) si se utiliza cualquier olla a presión programa

26. No desplace el producto ni intente forzar la tapa cuando esté en funcionamiento.

27. Para evitar escaldarse cuando la unidad esté en funcionamiento, no coloque las manos ni la cara encima de la válvula de escape (palanca reguladora de la presión) o válvula flotante.

28. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, las reparaciones deberán efectuarlas siempre personal autorizado.

29. No cubra las válvulas de presión.

30. El uso de este dispositivo no está indicado para personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión de un persona responsable de su seguridad.

31. Utilice este producto únicamente en sistemas eléctricos de la siguiente tensión: 220-240 V~50 Hz.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Y mantenga el manual del usuario en un lugar accesible para futuras consultas.

Precauciones

Antes de cada uso, asegúrese de comprobar lo siguiente:

1. Que la cubierta antibloqueo, la válvula flotante y la válvula de escape no están obstruidas con restos de alimentos.
2. Que la superficie inferior del recipiente interior y la placa calefactora están libres de cuerpos extraños.
3. Que la palanca reguladora de la presión se encuentra en la posición «Sealing» (sellado) para la cocción a presión.

Después de cocinar, espere unos instantes hasta que la olla se enfríe y se disipe la presión mediante el uso de la palanca reguladora de la presión. Ejerza sumo cuidado al abrir la tapa. El vapor del interior de la unidad podría escaldarle y provocar quemaduras graves.

Si parpadean todas las luces LED del panel de control, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y consulte la sección «Resolución de problemas».

Manipule con cuidado la junta de cierre para evitar que se deforme. En caso contrario, el producto podría dejar de funcionar adecuadamente.

Instrucciones especiales de configuración del cable

El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de evitar tropezones y enredos. Puede utilizarse un cable alargador, siempre y cuando se haga con cuidado. Si se utiliza un cable alargador, la especificación eléctrica del mismo deberá ser de al menos 12 amperios y 220-240 V~50 Hz. El cable alargador deberá colocarse de modo que no cuelgue por el borde de la mesa o encimera, a fin de evitar tropezones y mantenerlo fuera del alcance de los niños.

El aparato incorpora un cable de alimentación con enchufe. No intente modificar el enchufe de ningún modo.

Presentación del producto

La olla a presión programable Instant Pot® constituye la nueva generación de aparatos inteligentes de cocina. Se trata de una olla multifunciones 7 en 1 que combina las ventajas de la cocción a presión, el salteado, la cocción a fuego lento, la cocción de arroz, la cocción al vapor, la preparación de yogur y el calentamiento de alimentos. Instant Pot® es cómoda y le ahorra tiempo en la cocina. Sus 14 programas inteligentes controlados por un microprocesador hacen que cocinar todos los días resulte tan sencillo como pulsar un botón.

Además, le permite ser ecológico en la cocina, al ahorrar un 70 % de energía en comparación con la cocina tradicional. En la mayoría de los casos, Instant Pot reduce el tiempo de cocción en un 70 % y conserva más vitaminas y minerales de los ingredientes naturales.

La olla Instant Pot se ha diseñado para evitar los errores y peligros de seguridad comunes de las ollas a presión convencionales mediante el uso de 10 mecanismos de seguridad probados y tecnologías patentadas. Entre ellos se encuentran la supervisión de la posición de la tapa, el bloqueo de la tapa bajo presión, el control electrónico de la presión y temperatura, la detección de quemaduras con interrupción automática, la protección ante un exceso de presión y el fusible limitador de temperatura y corriente eléctrica. Instant Pot® se ha sometido a rigurosas pruebas de laboratorio y ha obtenido las certificaciones de fiabilidad de UL y la CE.

Características

- **Excelente nivel de seguridad:** 10 mecanismos de seguridad y certificación de seguridad de UL y la CE Visite www.InstantPot.co.uk para obtener más información.
- **Multifunciones:** Guisado, cocción a presión, estofado, cocción al vapor, hervido a fuego lento, cocción a fuego lento, salteado/dorado, preparación de yogur y mantenimiento del calor.
- **14 cómodos programas de cocción controlados por un microprocesador:** Basta con pulsar uno de los botones de programa para comenzar a cocinar. El microprocesador controla el tiempo, la presión y la temperatura de cocción, eliminando la necesidad de supervisar la olla en la cocina.
- **Limpia y agradable:** Instant Pot emite muy poco ruido y apenas pierde vapor. Así se conservan los aromas y el sabor de los ingredientes de los alimentos y se evita tener que limpiar derrames, salpicaduras y manchas.
- **Configuración dual de la presión para una cocción rápida y flexible:** La cocción a alta presión reduce el tiempo de cocción en un 70 %, mientras que la presión baja evita cocinar en exceso los alimentos delicados.
- **Programación de la cocción con hasta 24 horas de retardo:** Temporizador de 24 horas. Ideal para planificar comidas.
- **Hasta 120 minutos de** tiempo de cocción de selección manual.
- **Mantenimiento del calor automático:** Después de la cocción, el programa de mantenimiento del calor se inicia automáticamente y se mantiene activado durante 10 horas.
- Recipiente interior y rejilla de cocción al vapor de acero inoxidable **aptos para lavavajillas**.

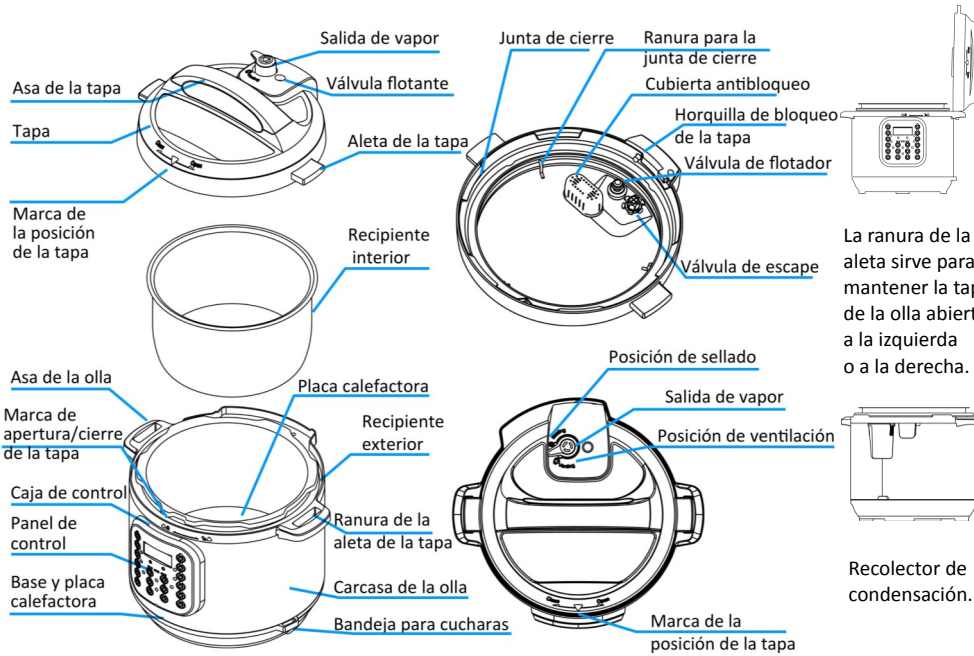
Especificaciones

- Presión de funcionamiento: Alta 10,2~11,6 psi (70~80 kPa); baja 5,8~7,2 psi (40~50 kPa)
- Límite de presión de salida de vapor: 15,22 psi (105 kPa)

- Temperatura de funcionamiento: 115 °C~118 °C (239 °F~244 °F) con la configuración de presión alta; 110 °C~112 °C (229 °F~233 °F) con la configuración de presión baja
- Programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor): hasta 99 horas 50 minutos a 63~78 °C (145~172 °F)
- Programa «Slow Cook» (cocción a fuego lento): 0,5~20 horas a 88~99 °C (190~210 °F)
- Programa «Sauté» (salteado): Modo «Normal» (normal): 160~176 °C (320~349 °F); modo «More» (más): 175~210 °C (347~410 °F); modo «Less» (menos): 135~150 °C (275~302 °F)
- Programa "Yogurt" (yogur): hasta 99 horas 30 minutos. Modo «Normal» (normal) para preparar yogur: 36~43 °C (96,8~109,4 °F); modo «Less» (menos) para preparar Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado): 30~34 ° C (86~93,2 °F); modo «More» (más) para pasteurizar leche: ~83 °C (~180 °F).

Modelo	Suministro de potencia	Potencia nominal	Volumen	Calibre del recipiente interior	Peso	Dimensiones
IP-DUO50	220-240V ~50Hz	750-900W	5 litros	14x22x24 cm (altura x diámetro del borde interior x diámetro del borde exterior)	5,3kg	33x31x30 cm (longitud x anchura x altura)
IP-DUO60	220-240V ~50Hz	840-1000 W	6 litros	16x22x24 cm	6,61kg	33x31x32 cm
Accesorios	Espátula para arroz, cuchara sopera, jarra medidora, rejilla de cocción al vapor, recolector de condensación, manual del usuario y libro de recetas.					

Estructura del producto

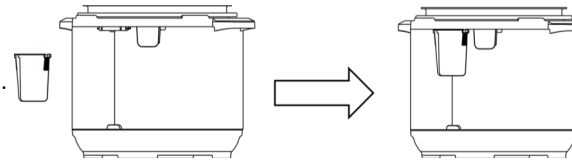

Salida de vapor
Asa de la tapa
Válvula flotante
Tapa
Aleta de la tapa
Marca de la posición de la tapa
Recipiente interior
Asa de la olla
Placa calefactora
Marca de apertura/cierre de la tapa
Recipiente exterior
Caja de control
Panel de control
Ranura de la aleta de la tapa
Base y placa calefactora
Carcasa de la olla
Bandeja para cucharas
Junta de cierre
Ranura para la junta de cierre
Cubierta antibloqueo
Horquilla de bloqueo de la tapa
Válvula de flotador
Válvula de escape
Posición de sellado
Salida de vapor
Posición de ventilación
Marca de la posición de la tapa
La ranura de la aleta sirve para mantener la tapa de la olla abierta a la izquierda o a la derecha.
Recolector de condensación.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el producto por primera vez, extraiga todos los accesorios del paquete y lea detenidamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento y advertencias para evitar lesiones o daños materiales. Lave el interior de la tapa y el recipiente interior con agua con jabón, aclárelos y séquelos bien. Limpie la carcasa exterior con un trapo húmedo. **No sumerja nunca la carcasa de la olla en agua ni en ningún otro líquido**. El recipiente interior, la junta de cierre, la palanca reguladora de la presión y todos los accesorios son aptos para lavavajillas. Sin embargo, no limpie nunca la tapa y la carcasa en el lavavajillas.

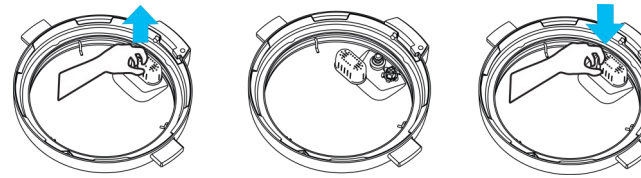
Instalación del recolector de condensación

Para instalar el recolector de condensación, deslícelo en la ranura correspondiente de la carcasa de la olla. Realice el procedimiento inverso para extraerlo para su limpieza.



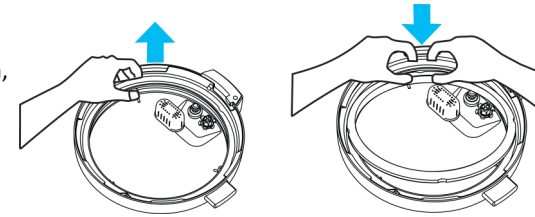
Eliminación e instalación de la cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo se puede extraer presionando hacia un lado para levantarla. Para instalar la cubierta antibloqueo, colóquela en su sitio y presione hacia abajo. La cubierta antibloqueo se puede instalar en cualquier dirección en sentido longitudinal.



Eliminación e instalación de la junta de cierre

La junta de cierre se puede extraer tirando hacia arriba para sacarla de su ranura, de sección en sección. Para volver a instalarla, colóquela en la ranura y presione hacia abajo de sección en sección. La junta de cierre se puede colocar con cualquiera de los dos lados hacia arriba.



Tenga en cuenta lo siguiente:

- Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de cierre se asienta adecuadamente en la ranura correspondiente y de que la cubierta antibloqueo está colocada de manera correcta sobre el tubo de salida de vapor. Si la junta está colocada de manera adecuada, podrá girarse dentro de la ranura en el sentido de las agujas del reloj, o sentido contrario, realizando un pequeño esfuerzo.
- Después de su uso, retire cualquier cuerpo extraño de la junta de cierre y la cubierta antibloqueo.
- Mantenga la junta de cierre limpia para evitar olores. Puede eliminar ciertos olores lavando la junta de cierre con agua tibia con jabón o en el lavavajillas. Sin embargo, es normal que absorba el olor de determinados alimentos ácidos. Por eso, se aconseja disponer de más de una junta de cierre. Puede adquirir juntas de cierre adicionales en www.InstantPot.co.uk.
- No retire nunca la junta por la fuerza, ya que tirar de ella podría deformarla y afectar sus propiedades de sellado de la presión.
- No utilice juntas con grietas, cortes o que estén dañadas de cualquier otro modo. Si se diera el caso, deberá utilizar un recambio de junta.

Apertura segura de la tapa

1. Asegúrese de que se ha completado el programa de cocción a presión, o pulse «Keep-Warm/Cancel» (mantenimiento del calentamiento/cancelar) para interrumpirlo.
2. La presión se puede disipar de una de las siguientes maneras.

Salida rápida:

- Coloque la palanca reguladora de la presión en la posición «Venting» (ventilación) para dejar que se disipe el vapor, hasta que descienda la válvula flotante.

Advertencia:

- Si utiliza el método de salida rápida, mantenga las manos y la cara alejadas del orificio de la parte superior de la palanca reguladora de la presión. El vapor está muy caliente y puede provocar lesiones por escaldado.
- Nunca retire la palanca reguladora de la presión cuando está saliendo vapor.
- Tenga en cuenta que el método de salida rápida no es apto para alimentos con un alto volumen de líquidos o contenido de almidón (p. ej. gachas, líquidos pegajosos, sopa, etc.). Los alimentos podrían salpicar al salir el vapor. En su lugar, utilice el método de salida natural.

Salida natural:

- Deje que la olla se enfríe de manera natural, hasta que descienda la válvula flotante. Esto podría tardar entre 10 y 15 minutos una vez concluida la cocción e iniciado el programa de mantenimiento del calor.
- Puede acelerar el enfriamiento colocando una toalla húmeda en la tapa.

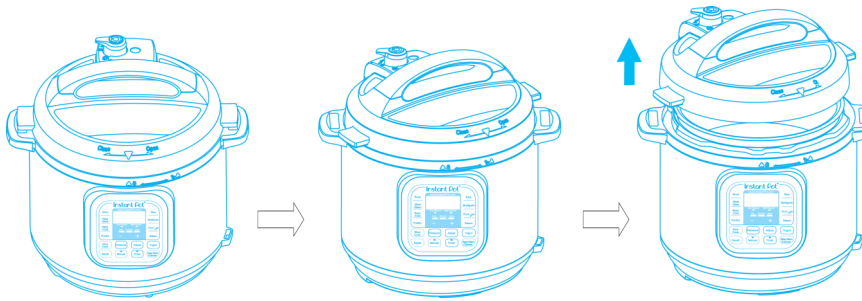
3. Abra la tapa: Sujete el asa de la tapa, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta colocarla en la posición de apertura y levántela para abrir la olla. Para evitar la succión del vacío, coloque la palanca reguladora de la presión en la posición «Venting» (ventilación) para que entre el aire al levantar la tapa.

- **Advertencia:** No abra la tapa hasta que se haya disipado por completo la presión en el interior de la olla. Como medida de seguridad, la tapa permanecerá bloqueada y no se podrá abrir hasta que descienda la válvula flotante.
- Si la válvula flotante está atascada porque existen restos de alimentos o se ha quedado pegada, puede empujarla con un bolígrafo o unos palillos chinos una vez colocada la palanca reguladora de la presión en la posición «Venting» (ventilación), siempre y cuando esté seguro de que la presión se ha disipado.

Preparación de la cocción

1. Abra la tapa

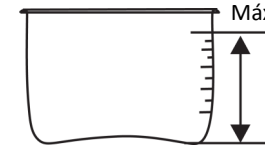
Sujete el asa de la tapa con la mano, gírela unos 30 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca « ▼ » de la tapa esté alineada con la marca « Open» (abrir) ▲ de la carcasa de la olla.



2. Compruebe que todas las piezas de la tapa están colocadas adecuadamente

Compruebe que la válvula flotante y la válvula de escape están libres de obstrucciones. Asegúrese de que la junta de cierre se asienta adecuadamente en la ranura correspondiente, de que la cubierta antibloqueo está colocada de manera correcta y de que la válvula flotante puede ascender y descender con facilidad.

3. Extraiga el recipiente interior y agregue los alimentos y líquidos

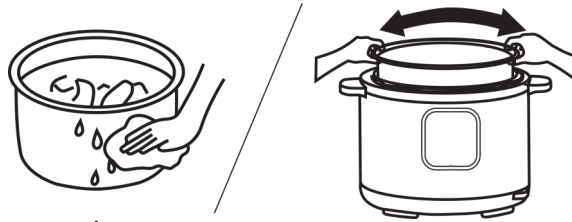


La cantidad total de alimentos y líquidos no deberá exceder NUNCA el nivel máximo indicado en el recipiente interior. Se aconseja que no llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz, las alubias o las verduras deshidratadas, no llene la unidad más de la mitad de su capacidad. Si la llena excesivamente, podría atascarse el tubo de ventilación y generarse demasiada presión. También podrían producirse derrames que podrían dañar la unidad.

4. Coloque el recipiente interior dentro de la carcasa de la olla

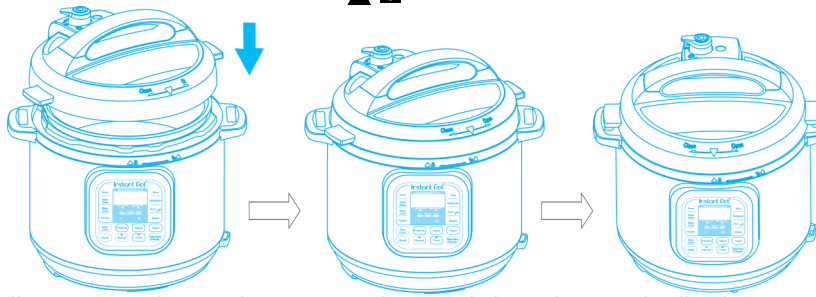
Antes de hacerlo, asegúrese de retirar cualquier cuerpo extraño y limpiar el exterior del recipiente interior y la placa calefactora del interior de la olla con un trapo seco.

Una vez que haya colocado el recipiente interior dentro de la carcasa, gírelo ligeramente para asegurar el contacto adecuado entre este y la placa calefactora.



5. Cierre la tapa por completo

Sujete el asa de la tapa y colóquela en la olla, de manera que la marca « ▼ » de la tapa esté alineada con la marca «Open» (abrir) ▲🔓 de la carcasa de la olla. Gire la tapa unos 30 grados en el sentido de las agujas del reloj hasta que la marca « ▼ » de la tapa esté alineada con la marca «Close» (cerrar) ▲🔒 de la carcasa de la olla.



La olla Instant Pot dispone de un sistema de seguridad que desactiva la olla y hace que la luz «Lid» (tapa) del panel parpadee si la tapa no se ha colocado adecuadamente. Cuando utilice los programas «Soup» (sopa), «Poultry» (aves), «Meat/Stew» (carnes/estofado), «Bean/Chili» (alubias/chile), «Multigrain» (multigrano), «Rice» (arroz), «Steam» (cocción al vapor), «Porridge» (gachas) y «Yogurt» (yogur), la tapa debería estar cerrada por completo. Si utiliza el modo «Sauté» (salteado), la tapa debería estar abierta. Los modos «Keep Warm» (mantenimiento del calor) y «Slow Cook» (cocción a fuego lento) son compatibles tanto con la tapa abierta como cerrada.

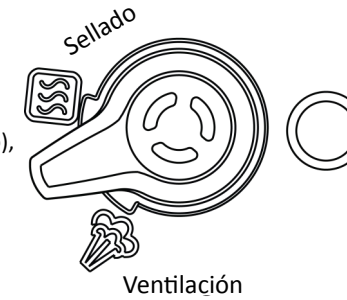
6. Coloque la palanca reguladora de la presión en la posición adecuada

Tenga en cuenta que es perfectamente normal y necesario que la palanca reguladora de la presión esté suelta. Funciona por peso y simplemente se asienta sobre el tubo de salida de

vapor. Si necesita limpiarla, puede tirar de ella para extraerla.

Para utilizar la olla en cualquiera de los programas excepto «Keep Warm» (mantenimiento del calor), «Sauté» (salteado) o «Slow Cook» (cocción a fuego lento), alinee el extremo en punta de la palanca reguladora de la presión con la marca «Sealing» (sellado), lo que indica que la olla a presión se encuentra en la posición de sellado.

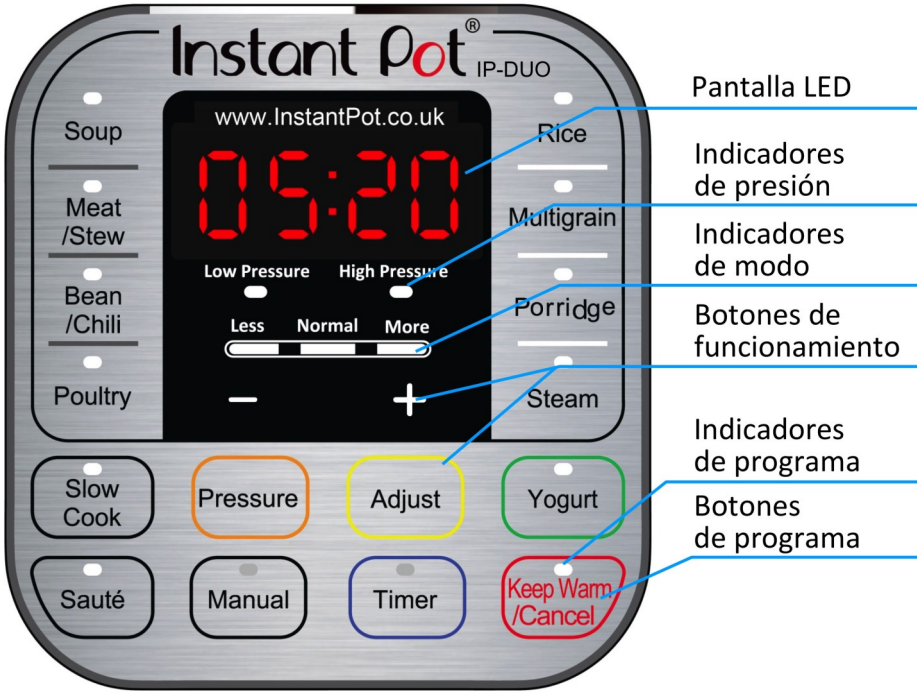
El programa «Sauté» (salteado) debe utilizarse sin la tapa. Los programas «Keep Warm» (mantenimiento del calor) y «Slow Cook» (cocción a fuego lento) son compatibles tanto con la tapa abierta como cerrada. También se puede utilizar una tapa de vidrio opcional, disponible en www.InstantPot.co.uk.



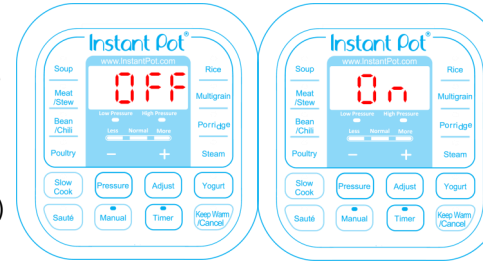
Controles y estados de la olla

Panel de control

El panel de control de Instant Pot se compone de una pantalla LED, 2 indicadores de presión, 3 indicadores de modo, 4 botones de funcionamiento y 14 botones de programa. Cada botón de programa dispone de una luz indicadora de programa. Los botones de funcionamiento no incorporan luces indicadoras.



Estados de la olla



La olla Instant Pot dispone de 3 estados, que se muestran en la pantalla LED y los indicadores de programa.

- **Estado en espera:** la pantalla LED muestra la palabra «OFF» (apagado).
- **Estado de precalentamiento:** la pantalla LED muestra la palabra «On» (encendido) y se enciende la luz indicadora del programa activado.
- **Estado de funcionamiento del programa:** se enciende la luz indicadora del programa activado y la pantalla LED muestra el tiempo. En el caso de la cocción a presión, la cocción a fuego lento y las funciones del temporizador, el tiempo es una cuenta atrás. Durante los programas «Keep Warm» (mantenimiento del calor) y «Yogurt» (yogur), el tiempo avanza hacia delante.

Botones de funcionamiento

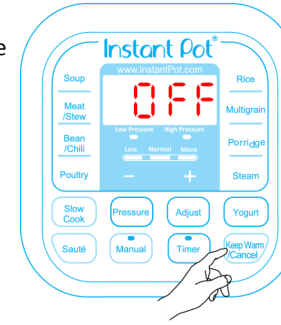
Los 4 botones de funcionamiento son «+», «-», «Pressure» (presión) y «Adjust» (ajuste). Los botones «+» y «-» se utilizan para cambiar el valor del tiempo.

El botón «**Pressure**» permite cambiar la configuración de presión entre «High Pressure» (presión alta) y «Low Pressure» (presión baja) de los programas de cocción a presión, incluidos «Soup» (sopa), «Bean/Chili» (alubias/chile), «Poultry» (aves), «Meat/Stew» (carnes/estofado), «Multigrain» (multigrano), «Porridge» (gachas), «Steam» (cocción al vapor), «Rice» (arroz) y «Manual» (manual). El botón «Pressure» no se utiliza con los siguientes programas de cocción sin presión: «Slow Cook» (cocción a fuego lento), «Sauté» (salteado) y «Yogurt» (yogur).

El botón «**Adjust**» (ajuste) tiene tres funciones:

1. Cambiar el **tiempo de mantenimiento de la presión** para los programas de cocción a presión, excepto «Manual» (manual) y «Rice» (arroz). El programa «Rice» (arroz) es totalmente automático.
2. Cambiar la **temperatura** de «Slow Cook» (cocción a fuego lento) y «Sauté» (salteado).
3. Seleccionar **programas** en «Yogurt» (yogur).

Botones de programa



El botón más importante es **«Keep Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar)**. Siempre que programe la olla Instant Pot o que uno de los programas esté activo, podrá pulsar este botón para cancelarlo y que la olla adopte el modo de espera. Si la olla se encuentra en modo de espera y pulsa este botón, se activará el programa de mantenimiento del calor.

El botón **«Soup»** (sopa) sirve para preparar diversas sopas y caldos. Puede utilizar el botón «Adjust» (ajustar) para incrementar o reducir el tiempo de cocción, dependiendo de los resultados deseados. La olla Instant Pot controla la presión y la temperatura, de manera que el líquido nunca hierva a borbotones. Por ejemplo, si prepara un caldo de pollo con el programa «Soup» (sopa), el caldo estará líquido y el pollo permanecerá intacto tras la cocción. Sin embargo, si desea desmenuzar los alimentos, remueva y mezcle la sopa antes de servirla.

El botón **«Porridge»** (gachas) sirve para preparar gachas a partir de distintos cereales. Puede utilizar el botón «Adjust» (ajustar) para seleccionar el tiempo de cocción. La duración «Normal» (normal) es para gachas de arroz. Si desea mezclar varios cereales y alubias, elija la duración «More» (más). Remueva las gachas antes de servirlas. Tenga en cuenta que, **una vez que termine el programa «Porridge» (gachas), NO se debe colocar la palanca reguladora de la presión en la posición «Venting» (ventilación);** si lo hace, las gachas salpicarán a través de la válvula reguladora de la presión. Utilice el método de salida natural.

El botón **«Poultry»** (aves) está diseñado para preparar platos de aves. Puede utilizar el botón «Adjust» (ajustar) para cambiar el tiempo de cocción de las aves de «Normal» (normal) a «More» (más) o «Less» (menos), dependiendo de sus preferencias en cuestión de textura y de la cantidad de carne de ave que agregue a la olla. Por lo general, las aves son más fáciles de cocinar que el cerdo, el cordero y la ternera. Por lo tanto, el tiempo de cocción del programa "Poultry" (aves) es menor.

El botón **«Meat/Stew»** (carne/estofado) sirve para cocinar carnes rojas y estofados. Puede utilizar el botón «Adjust» (ajustar) para cambiar el tiempo de cocción y lograr la textura de la carne deseada. Por lo general, la duración «More» (más) sirve para obtener una carne que se deshace sola.

El botón **«Bean/Chili»** (alubias/chile) sirve específicamente para cocinar alubias o preparar un chile. Si desea que las alubias estén muy tiernas, utilice el botón «Adjust» (ajustar) y seleccione la duración «More» (más).

El botón **«Rice»** (arroz) es un programa inteligente automatizado para cocinar arroz convencional o parcialmente cocido. El tiempo de cocción se ajusta automáticamente dependiendo de la cantidad de arroz. Para cocinar 2 vasos de arroz, el tiempo de mantenimiento de la presión es de unos 12 minutos; en el caso de 3-5 vasos, es de unos 14 minutos; y así sucesivamente si se agregan más vasos. No se muestra el tiempo de cocción total, pero aparece el tiempo de mantenimiento de la presión cuando se alcanza la presión de funcionamiento. En este programa, no se utiliza el botón «Adjust» (ajustar). Tenga en cuenta: Se puede cocinar un mínimo de un vaso de arroz con la proporción adecuada de agua.

El botón **«Multigrain»** (multigrano) es un programa diseñado para cocinar una mezcla de arroz silvestre, arroz integral duro, alubias mung, etc. El botón «Adjust» (ajuste) ofrece tres opciones para la cocción de arroz multigrano. El ajuste «Normal» (normal) proporciona 40 minutos de tiempo de cocción a presión. El ajuste «Less» (menos) proporciona 20 minutos de tiempo de cocción a presión. El ajuste «More» (más) proporciona 45 minutos de remojo en agua tibia y 60 minutos de tiempo de cocción a presión. El ajuste «More» (más) es apto para granos más duros como el maíz partido duro.

El botón **«Steam»** (cocción al vapor) está diseñado para cocinar al vapor. Mediante el uso de la bandeja provista, puede cocinar verduras o marisco al vapor, o calentar alimentos. Cuando cocine verduras y marisco al vapor, tenga en cuenta que el método de salida natural suele cocinar los alimentos en exceso. Utilice el método de salida rápida para que se disipe el vapor en cuanto haya finalizado el tiempo de cocción.

1 o 2 vasos (160 ml) de agua serán suficientes para cocinar al vapor verduras frescas o congeladas, con 1-2 minutos de mantenimiento de la presión. Utilice los botones «+» o «-» para cambiar el tiempo de cocción al vapor. Tenga en cuenta que, a diferencia de otros programas de cocción a presión, el programa «Steam» (cocción al vapor) calienta a la máxima potencia en todo momento. Por lo tanto, cualquier alimento que esté en contacto directo con la parte inferior del recipiente interior podría quemarse. Utilice el trébede provisto para elevar los alimentos por encima del nivel del agua. Coloque los alimentos en un recipiente de metal o de vidrio/cerámica (apto para hornos) que quepa en el recipiente interior.

El botón **«Manual»** (manual) le permite ajustar manualmente el tiempo de cocción. El tiempo de este programa es el tiempo de cocción a presión, que comenzará a descender cuando se alcance la temperatura de funcionamiento. El tiempo de cocción a presión máximo es de 120 minutos.

El botón **«Sauté»** (salteado) se utiliza para saltear, dorar o hervir a fuego lento alimentos en el recipiente interior, sin la tapa. Se puede usar el botón «Adjust» (ajustar) para cambiar la temperatura de funcionamiento en 3 modos. Consulte la sección «Salteado» para más información.

El botón **«Slow Cook»** (cocción a fuego lento) le permite usar la olla Instant Pot para cocer a fuego lento. El usuario puede cambiar el tiempo de cocción entre 0,5 y 20 horas pulsando los botones «+» o «-». El botón «Adjust» (ajustar) le permite ajustar el nivel de calor como en las ollas de cocción a fuego lento tradicionales. Consulte la sección «Cocción a fuego lento» para más información.

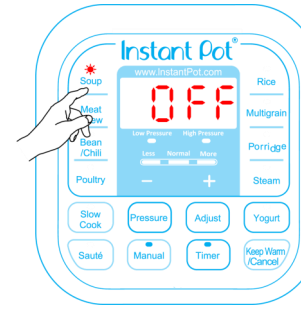
El botón **«Yogurt»** dispone de tres programas: preparar yogur, pasteurizar leche y preparar Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado). Consulte las secciones «Preparación de yogur» y «Preparación de Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado)».

El botón **«Timer»** (temporizador) sirve para programar la cocción. Para programar la cocción con retardo, seleccione el programa deseado (puede ser cualquiera excepto «Sauté» [salteado] y «Yogurt» [yogur]) y, a continuación, pulse el botón «Timer» (temporizador). Utilice «+» y «-»

para fijar las horas de retardo. Pulse el botón «Timer» (temporizador) de nuevo para cambiar los minutos. **El tiempo que establezca será el tiempo que ha de pasar antes de que el programa comience.** Tenga en cuenta el tiempo necesario para que los alimentos se cocinen y la olla se enfríe antes de servirlos. El tiempo de retardo se puede programar con los botones «+» y «-», hasta un máximo de 24 horas. Consulte la sección «Cocción programada con el temporizador» para más información.

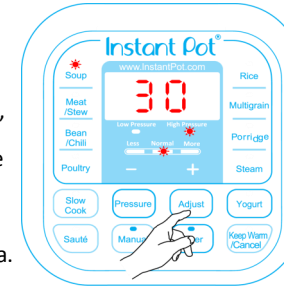
Cocinar con la olla Instant Pot

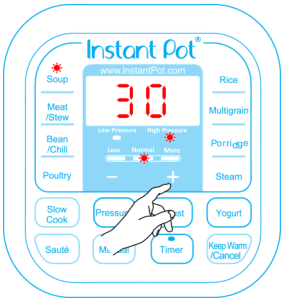
Cocción a presión



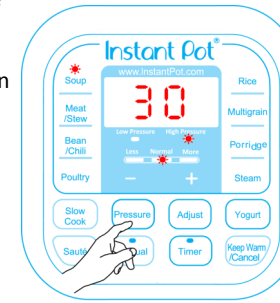
El siguiente procedimiento corresponde a los programas «Rice» (arroz), «Soup» (sopa), «Poultry» (aves), «Meat/Stew» (carne/estofado), «Bean/Chili» (alubias/chile), «Multigrain» (multigrano), «Porridge» (gachas), «Steam» (cocción al vapor) y «Manual» (manual).

1. Siga los pasos de la sección «Preparación de la cocción» de este manual.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED muestra la palabra «OFF» (apagado), que indica que el aparato está en modo de espera.
3. Seleccione un programa de cocción, por ejemplo, «Soup» (sopa). Una vez que se pulse un botón de programa, se encenderá la luz indicadora correspondiente.
   - Durante los 10 segundos posteriores a haber pulsado un botón de programa, podrá seleccionar cualquier otro programa y cambiar el tiempo de cocción.



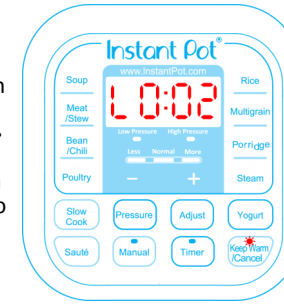


4. Seleccione el tiempo de cocción.
   - Puede usar el botón «Adjust» (ajustar) para ajustar el tiempo de cocción, excepto en los programas «Manual» (manual) y «Rice» (arroz). Pulse el botón «Adjust» (ajustar) varias veces para cambiar entre los modos «Normal» (normal), «Less» (menos) y «More» (más), que aparecerán en pantalla.
   - Si lo desea, cambie el tiempo de cocción con «+» y «-». Mantenga pulsado el botón «+» o «-» para cambiar con mayor rapidez.
   - El tiempo de cocción por defecto es apto para alimentos convencionales. Utilice la tabla de tiempos de cocción del libro de recetas para determinar el tiempo de cocción adecuado dependiendo de los alimentos específicos, la cantidad de alimentos y sus preferencias en cuestión de textura.
5. Seleccione la presión de cocción.
   - La presión por defecto es «High Pressure» (presión alta) en todos los programas excepto «Rice» (arroz), cuya presión por defecto es «Low Pressure» (presión baja). La presión baja es la mitad de la presión de funcionamiento convencional (aproximadamente 5,8 psi o 40 kPa). Sirve para evitar cocinar en exceso alimentos delicados, como verduras, y para preparar determinadas recetas que requieren una configuración de presión baja.



6. La cocción se inicia automáticamente 10 segundos después de que pulse el último botón.

- Se emitirán tres pitidos para indicar que el proceso de cocción ha comenzado. La pantalla LED mostrará la palabra «On» (encendido), que indica que la olla está en estado de precalentamiento. Tenga en cuenta: Dependiendo de los alimentos, su cantidad y su temperatura (si están congelados o no), **el ciclo de precalentamiento puede variar de 10 a 40 minutos.**
- A medida que la presión incrementa dentro de la olla, es normal que salga algo de vapor a través de la válvula flotante hasta que esta ascienda.
- Una vez que la olla alcanza la temperatura de funcionamiento, el mensaje de la pantalla LED cambiará de «On» (encendido) al tiempo de cocción programado. El tiempo de cocción se va reduciendo, indicando el tiempo que queda en minutos. Mientras haya presión dentro de la olla, no debería salir vapor por ninguna parte de la tapa. Sin embargo, es posible que en ocasiones advierta un efecto de humo procedente de la palanca reguladora de la presión y, quizás, alguna salpicadura. Es perfectamente normal.
- Durante la cocción, la olla emite unos leves chasquidos. Los produce el cambio entre la activación y desactivación de la placa calefactora durante el funcionamiento.
- En cualquier momento, puede cancelar el programa de cocción en progreso y regresar al modo de espera pulsando el botón «Keep Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar).



7. Cuando el ciclo de cocción a presión termine, la olla emitirá un pitido y adoptará automáticamente el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor), denominado ciclo **«Auto Keep Warm»** (mantenimiento del calor automático). La pantalla LED mostrará una «L» en el espacio del primer dígito, por ejemplo «L0:02», para indicar que ha iniciado el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor) y la duración del mismo. El reloj cuenta hasta 10 horas. Si termina el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor) automático porque se han alcanzado las 10 horas, la olla adoptará el modo de espera.
    - Se aconseja no dejar la olla en modo «Keep Warm» (mantenimiento del calor) durante mucho tiempo, ya que podría afectar a la textura y al sabor de los alimentos.
8. Para servir los alimentos, pulse «Keep Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar) para detener el programa de mantenimiento del calor y abrir la tapa, de acuerdo con la sección «Apertura segura de la tapa» de este manual.
    - Cuando abra la tapa, es posible que el recipiente interior parezca haberse quedado pegado a la misma por efecto del vacío. Esto se debe a la contracción del aire por el enfriamiento. Gire la palanca reguladora de la presión a la posición «Venting» (ventilación) para que pueda entrar el aire y se elimine el vacío.

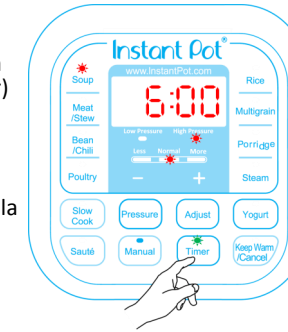
Cocción a fuego lento

1. Siga los pasos de la sección «Preparación de la cocción» de este manual. Debería girar la palanca reguladora de la presión a la posición «Venting» (ventilación). Opcionalmente, puede utilizar una tapa de vidrio.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la palabra «OFF» (apagado), que indica que el aparato está en modo de espera.
3. Pulse el botón «Slow Cook» (cocción a fuego lento).
4. Puede cambiar el tiempo de cocción entre 0,5 y 20 horas pulsando los botones «+» o «-».
5. Seleccione el modo de cocción deseado con el botón «Adjust» (ajustar). Pulse el botón «Adjust» (ajustar) varias veces para cambiar entre los modos «Normal» (normal), «Less» (menos) y «More» (más), que se corresponden con los modos medio, bajo y alto de una olla de cocción a fuego lento tradicional.
6. La cocción se inicia automáticamente 10 segundos después de que pulse el último botón.
7. Cuando el ciclo de cocción termine, la olla emitirá un pitido y adoptará automáticamente el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor) durante 10 horas.

Cocción programada con el temporizador

La olla Instant Pot dispone de una función de temporizador que le permite programar el inicio de la cocción con un retardo de hasta 24 horas. La función del temporizador no es compatible con los programas «Keep Warm» (mantenimiento del calor), «Yogurt» (yogur) y «Sauté» (salteado).
A continuación, se explica cómo programar la cocción con retardo.

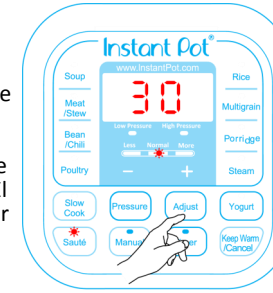
1. Siga los pasos de las secciones anteriores «Cocción a presión» y «Cocción a fuego lento» para seleccionar un programa de cocción.
2. Dentro de los 10 segundos posteriores a la selección del programa, pulse el botón «Timer» (temporizador) para establecer las horas y minutos de retardo. Utilice «+» y «-» para fijar las horas de retardo. Pulse el botón «Timer» (temporizador) de nuevo para cambiar los minutos. **El tiempo que establezca será el tiempo que ha de pasar antes de que el programa comience.** Tenga en cuenta el tiempo necesario para que los alimentos se cocinen y la olla se enfríe antes de servirlos.



3. A los 10 segundos de haber pulsado el último botón, se iniciará la función «Timer» (temporizador). El tiempo de la pantalla LED comenzará a descontarse y la luz verde del indicador del temporizador dejará de parpadear y se mantendrá encendida.
4. Para cancelar la operación del temporizador, pulse el botón «Keep-Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar) en cualquier momento.
5. La olla Instant Pot comenzará a cocinar cuando el temporizador llegue a 0. Cuando la cocción termine, la olla adoptará automáticamente el ciclo «Keep Warm» (mantenimiento del calor) durante 10 horas. Tenga en cuenta que:
   - Recomendamos encarecidamente no utilizar la función del temporizador para alimentos perecederos, como la carne y el pescado, que podrían estropearse si se dejan durante horas a temperatura ambiente. El arroz cocido podría tener una textura demasiado suave debido al largo tiempo de remojo. Además, si se utiliza el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor) durante demasiado tiempo, podría resultar en una capa de arroz quemado en la parte inferior del recipiente interior.
   - Tenga cuidado cuando utilice la función del temporizador **para la cocción de gachas, avena o cualquier otro alimento pegajoso o que produzca espuma**. Dada la posibilidad de que estos alimentos atasquen la válvula flotante si se llena en exceso el recipiente, de manera que no selle y que los alimentos rebosen, se recomienda no llenar la olla Instant Pot más de la mitad de su capacidad y, si es posible, no dejarla sin supervisión durante el ciclo de precalentamiento.

Salteado

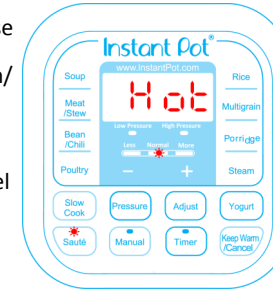
1. Siga los pasos de la sección «Preparación de la cocción» de este manual. Mantenga la tapa abierta para evitar que se forme presión dentro de la olla. Opcionalmente, puede utilizar una tapa de vidrio. Asimismo, se encuentran disponibles las manoplas pequeñas de Instant Pot que facilitan el agarre y la extracción del recipiente interior.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la palabra «OFF» (apagado), que indica que el aparato está en modo de espera.
3. Pulse el botón «Sauté» (salteado). Por motivos de seguridad, el tiempo de funcionamiento máximo de un ciclo de «Sauté» (salteado) es de 30 minutos.



4. Pulse el botón «Adjust» (ajustar) varias veces para cambiar entre los modos «Normal» (normal), «Less» (menos) y «More» (más). El modo «Normal» (normal) es apto para saltear o dorar alimentos de manera convencional. El modo «More» (más) sirve para freír con poco aceite o dorar carne a mayor temperatura. El modo «Less» (menos) es apto para hervir a fuego lento y reducir o espesar salsas. Para evitar que se acumule la presión, no se puede cerrar la tapa. Si cierra la tapa por error, se mostrará el mensaje «Lid» (tapa) para avisarle de que esta se encuentra en la posición incorrecta.

Advertencia: si se cierra la tapa parcialmente durante el salteado, podría acumularse presión en la olla, lo que podría resultar peligroso.

5. La olla comienza a calentar 10 segundos después de que se pulse el último botón. El programa «Sauté» (salteado) se puede cancelar en cualquier momento pulsando el botón «Keep Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar).
6. Cuando se alcance la temperatura designada, la pantalla LED mostrará la palabra «Hot» (caliente).
7. Cuando termine la cocción, la olla emitirá un pitido y adoptará el modo de espera. Si necesita más tiempo, vuelva a pulsar el botón «Sauté» (salteado).

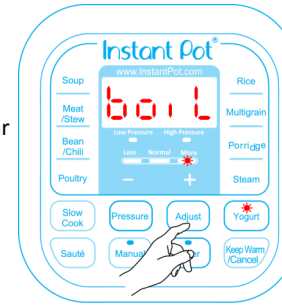


Mantenimiento del calor

Al pulsar el botón «Keep Warm/Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar) se activa el programa de mantenimiento del calor. Puede utilizar los botones «+» y «-» para cambiar el valor del tiempo entre 10 minutos y 99 horas 50 minutos. Una vez que se inicia el programa «Keep Warm» (mantenimiento del calor), el tiempo comienza a avanzar minuto a minuto. El programa de mantenimiento del calor se puede utilizar con la tapa abierta o cerrada. También puede utilizar una tapa de vidrio opcional. Cuando termine, la olla emitirá un pitido y adoptará el modo de espera.

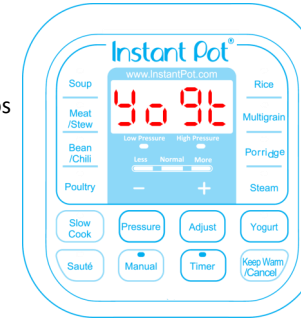
Preparación de yogur

Puede preparar yogur haciendo uso del recipiente interior o de tarros de cristal. El proceso de preparación de yogur se compone de dos pasos. El primer paso consiste en pasteurizar la leche calentándola hasta alcanzar los 83° C/180° F. Esto sirve para dos cosas: (1) Matar los patógenos y bacterias nocivas que pueden reproducirse durante el periodo de fermentación. (2) Desnaturalizar las proteínas de la leche, para evitar que esta se corte y facilitar la absorción de las proteínas.



La olla Instant Pot ofrece dos cómodas maneras de calentar la leche. Si utiliza el recipiente interior para preparar yogur, pulse «Yogurt» (yogur) y, a continuación, el botón «Adjust» (ajuste) para seleccionar el modo «More» (más). Aparecerá la palabra «boil» (hervir) en la pantalla. La olla Instant Pot hervirá la leche hasta alcanzar los 83° C/180° F. Cuando termine, emitirá un pitido y aparecerá en pantalla el mensaje «yogt» (yogur).

Si utiliza tarros u otro recipiente para preparar yogur, puede hervir la leche agregando 1 vaso de agua en el recipiente interior, colocando la rejilla de cocción al vapor y situando el recipiente o los tarros encima de la rejilla. Seleccione la función «Steam» (cocción al vapor) y fije el tiempo en 1 minuto. Cuando termine el proceso, utilice el método de salida natural para eliminar el vapor.



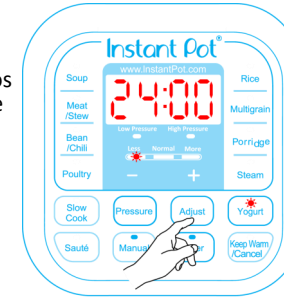
Una vez que se ha hervido la leche, el segundo paso consiste en dejar que se enfríe por debajo de 46 °C/115 °F y, a continuación, agregar la cantidad adecuada de fermento para yogur o yogur fresco. Si utiliza tarros u otro recipiente, puede colocarlos en el recipiente interior sin agregar agua adicional. Pulse el botón del programa «Yogurt» (yogur) y ajuste el tiempo mediante los botones «+» y «-», de acuerdo con las instrucciones del fermento para yogur. El programa comenzará automáticamente a los 10 segundos. Cuando el programa termine, la olla Instant Pot emitirá un pitido, mostrará el mensaje «yogt» (yogur) en pantalla y adoptará el modo de espera.

El yogur se puede servir solo o en combinación con otros platos (p. ej. curry), o mezclado con miel o mermelada para preparar un yogur de sabores.

Preparación de Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado)

Jiu Niang, también conocido como arroz glutinoso fermentado, es una delicia dulce asiática, con bajo contenido alcohólico. Es muy nutritivo y de fácil digestión, y se utiliza con frecuencia para preparar postres en China, Japón, Corea y otros países asiáticos. Para preparar Jiu Niang se utiliza arroz glutinoso, o pegajoso. El arroz glutinoso posee un alto contenido en almidón, que se convierte en azúcares durante la fermentación.

1. Ponga dos vasos de arroz glutinoso en remojo en agua fría durante al menos 5 horas, hasta que los granos de arroz se puedan partir fácilmente con los dedos.
2. Escurra el agua, envuelva el arroz húmedo con una estameña y colóquelo en una cesta de cocción al vapor. Coloque la cesta encima de la rejilla de cocción al vapor (trébede) y agrege 2 vasos de agua al recipiente interior. Ejecute el programa «Steam» (cocción al vapor) durante 30 minutos. Utilice el método de salida natural.
3. Prepare un vaso de agua hervida que haya dejado enfriar (normalmente debería utilizar una proporción de dos vasos de agua por vaso de arroz seco), levadura en polvo y un recipiente de vidrio o cerámica con tapa. Asegúrese de que todas las herramientas están limpias y libres de bacterias, aceite y sal.
4. Una vez que el arroz cocido se enfríe por debajo de 35 °C/95 °F, mezcle bien el agua fría y la levadura en polvo con el arroz en el contenedor. Asegúrese de que los granos están totalmente separados, en lugar de pegados entre sí. Presione con suavidad la mezcla de arroz y deje un orificio en el centro.
5. Agregue agua hasta la marca «3» del recipiente interior. Coloque el recipiente en el recipiente interior con la rejilla de cocción al vapor. El agua debería cubrir 1 cm/0,5 in aproximadamente de la parte inferior del recipiente interior para facilitar la conducción uniforme del calor. Asegúrese de cerrar la tapa del recipiente para evitar la evaporación excesiva del arroz.
6. Pulse el botón de programa «Yogurt» (yogur) y, a continuación, pulse el botón «Adjust» (ajuste) dos veces para seleccionar el modo «Less» (menos) para la función de Jiu Niang. El tiempo de fermentación por defecto es de 24 horas. Es posible que tenga que modificar el tiempo dependiendo de las instrucciones de la levadura.
7. El Jiu Niang estará listo cuando termine el programa. El arroz glutinoso fermentado de manera adecuada contiene líquido transparente y cierta cantidad de burbujas pequeñas, emite un aroma a licor y es muy dulce. Si observa algunos hongos blancos en la superficie, es normal. Si los hongos son negros, el arroz se ha contaminado durante el proceso y no debería consumirse. Evite fermentar el arroz durante demasiado tiempo, ya que se puede agriar.
8. Cuando el programa termine, la olla Instant Pot emitirá un pitido, mostrará el mensaje «yogt» (yogur) en pantalla y adoptará el modo de espera.

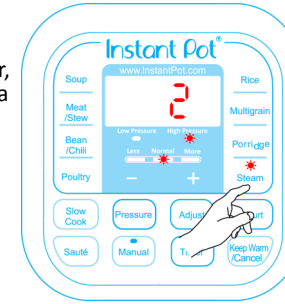


Prueba inicial

Para hacerse una idea del funcionamiento de la olla Instant Pot antes de lanzarse a preparar su receta favorita, se aconseja realizar una prueba inicial. Así podrá familiarizarse con la olla Instant Pot, asegurarse de que la unidad funciona adecuadamente y, al mismo tiempo, limpiarla para retirar cualquier posible residuo. La duración de la prueba es de unos 15 minutos aproximadamente. Es opcional, pero se aconseja realizarla.

1. MAsegúrese de que la palanca reguladora de la presión y la válvula flotante están limpias y libres de obstrucciones y de que la junta de cierre está colocada de manera adecuada.
2. Introduzca el recipiente interior en la carcasa de la olla y agregue agua hasta la marca «3» del mismo.
3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la palanca reguladora de la presión apunta a la marca «Sealing» (sellado) de la tapa.
4. Pulse el botón «Steam» (cocción al vapor) y, a continuación, el botón «-» para cambiar el tiempo a 2 minutos.

5. A los 10 segundos, la olla Instant Pot iniciará el ciclo de precalentamiento (la pantalla mostrará la palabra «On» [encendido]). Al cabo de unos minutos, comenzará a salir vapor, lo que sucederá durante uno o dos minutos hasta que la válvula flotante ascienda y selle la olla. Después de otro minuto o dos, se alcanzará la presión de funcionamiento y el temporizador comenzará la cuenta atrás. Una vez que concluya la cuenta atrás, la olla Instant Pot emitirá un pitido y adoptará el programa de mantenimiento del calor.



Eso es todo. Ha concluido la prueba. Pulse el botón «Keep Warm/ Cancel» (mantenimiento del calor/cancelar) y/o desenchufe la unidad. Una vez que la olla se enfríe, podrá abrirla y estará lista para probar su receta favorita.

Cuidado y mantenimiento

Las tareas de cuidado y mantenimiento de la unidad son fundamentales para garantizar un uso seguro. Si experimentara cualquiera de las situaciones que se explican a continuación, deje de utilizar el aparato inmediatamente y póngase en contacto con el equipo de atención al cliente de Instant Pot.

- Expansión, deformación, descoloración, daños, etc. en el cable de alimentación y enchufe.
- Una parte del cable de alimentación se calienta más de lo normal.
- La olla a presión eléctrica se calienta de manera anómala y emite un olor a quemado.
- Cuando la olla está en funcionamiento, emite sonidos o vibraciones inusuales.

Si observa partículas de polvo o suciedad en el enchufe macho o hembra, elimínelas con un cepillo seco.

Limpieza

Advertencia: asegúrese de que el aparato se ha enfriado y está desenchufado antes de limpiarlo.

1. Limpie el producto después de cada uso. Seque el borde negro y la ranura interior con un trapo para evitar que se oxide el borde del recipiente exterior.
2. Retire la tapa y extraiga el recipiente interior. Lávelos con detergente, aclárelos con agua y séquelos con un trapo suave. El recipiente interior de acero inoxidable es apto para el lavavajillas.
3. Utilice agua para limpiar la tapa, incluida la junta de cierre (que puede extraerse), la válvula de escape y la cubierta antibloqueo, y límpielos con un trapo suave seco. No desmonte el conjunto del tubo de escape de vapor.
4. Limpie la estructura de la olla con un trapo húmedo limpio. **No sumerja la olla en agua.** No utilice un trapo húmedo para limpiar la olla si el cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente.

Resolución de problemas

Si experimenta cualquier problema con el aparato, NO lo devuelva a la tienda online o física. Para obtener asistencia técnica e información sobre devoluciones de productos:

- Cree un informe de soporte en www.InstantPot.co.uk/support/.
- Envíe un correo electrónico a support@instantpot.co.uk.
- O llame al +44 (0)333 123 0051 para hablar con el equipo de atención al cliente de Instant Pot

Los casos de las siguientes tablas no siempre indican que la olla esté averiada. Examine la olla detenidamente antes de contactar con el departamento de asistencia al cliente para solicitar una reparación. También puede encontrar vídeos y preguntas frecuentes en www.InstantPot.co.uk/faq/

Tabla de resolución de problemas

	Problema	Posible motivo	Solución
1	Resulta difícil cerrar la tapa	La junta de cierre no está en la posición adecuada.	Coloque la junta de cierre correctamente.
		La válvula flotante está en la posición superior.	Presione la válvula ligeramente hacia abajo.
2	Resulta difícil cerrar la tapa	Existe presión en el interior de la olla.	Utilice la palanca reguladora de la presión para reducir la presión interna. Abra la tapa una vez que se haya disipado toda la presión.
		La válvula flotante está atascada en la posición superior	Presione la válvula ligeramente con un bolígrafo o palillo chino.
3	Se escapa vapor por el lateral de la tapa	No se ha instalado la junta de cierre.	Coloque la junta de cierre.
		La junta de cierre está dañada.	Sustituya la junta de cierre.
		Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Limpie la junta de cierre.
		La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
4	Se escapa vapor de la válvula flotante durante más de 2 minutos.	Hay restos de comida en la junta de silicona de la válvula flotante.	Limpie la junta de silicona de la válvula flotante.
		La junta de silicona de la válvula flotante está desgastada.	Sustituya la junta de silicona de la válvula flotante.
5	La válvula flotante no asciende.	No hay suficientes alimentos o agua en el recipiente interior.	Agregue agua de acuerdo con la receta.
		La válvula flotante está obstruida por la horquilla de bloqueo de la tapa.	Cierre la tapa por completo. Consulte la sección «Preparación de la cocción».
6	Sale vapor sin parar de la válvula de escape.	La palanca reguladora de la presión no se encuentra en la posición «Sealing» (sellado).	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición «Sealing» (sellado).
		Falla el control de la presión.	Contacte con el departamento de atención al cliente en línea.
7	En la pantalla aparece el mensaje «Lid» (tapa).	La tapa no se encuentra en la posición correcta para el programa seleccionado.	Cierre la tapa para efectuar una cocción a presión o ábrala para un salteado.
8	La pantalla muestra el mensaje «noPr» (sin presión).	No se alcanza la presión de funcionamiento durante el ciclo de precalentamiento.	Si se escapa vapor por la tapa, consulte los problemas 3, 4, 5 y 6. Si no se escapa vapor y ha colocado alimentos congelados en la olla, ejecute el mismo programa de nuevo.
9	La pantalla muestra el mensaje «Ovht» (sobrecalentamiento).	Se ha detectado un sobrecalentamiento en el recipiente interior.	Detenga el programa e inspeccione la parte inferior del recipiente interior para comprobar si los alimentos se han quemado.

Tabla de resolución de problemas (cont.)

	Problema		Posible motivo	Solución
10	La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.		No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Inspeccione el cable de alimentación para asegurarse de que la conexión es adecuada y compruebe que la toma de corriente está active.
			Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.	Contacte con el departamento de atención al cliente en línea.
11	Todas las luces LED parpadean y aparece un código en pantalla:	C1 code (código C1).	El sensor de temperatura está defectuoso (no se puede detectar).	Contacte con el departamento de atención al cliente en línea.
		C2 code (código C2).	El sensor de temperatura está defectuoso (cortocircuito).	Contacte con el departamento de atención al cliente en línea.
		C5 code (código C5).	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior.	Coloque adecuadamente el recipiente interior.
			La temperatura es demasiado elevada porque no hay agua en el recipiente interior.	Introduzca alimentos y agua en el recipiente interior.
		C6 code (código C6).	El sensor de presión está defectuoso.	Contacte con el departamento de atención al cliente en línea.
12	El arroz no está cocinado del todo o está duro.		No hay suficiente agua.	Modifique la proporción de arroz y agua de acuerdo con la receta.
			Se ha abierto la tapa antes de tiempo.	Cuando se complete el ciclo de cocción, deje la tapa cerrada durante 5 minutos más.
13	El arroz está demasiado blando.		Hay demasiada agua.	Modifique la proporción de arroz y agua de acuerdo con la receta.
14	La olla emite pitidos intermitentes durante unos instantes después de ponerse en marcha.		Indica un sobrecalentamiento. La olla ha reducido la temperatura de calentamiento y quizás no alcance la presión de cocción.	Es posible que haya depósitos de almidón en la parte inferior del recipiente interior, que han atascado la vía de disipación del calor. Desactive la olla e inspeccione la parte inferior del recipiente interior.
15	La olla emite chasquidos en ocasiones.		Es el sonido normal de activación y desactivación de la alimentación.	No es motivo de preocupación.
			Humedezca la superficie inferior del recipiente interior.	Seque la superficie inferior del recipiente interior antes de cocinar.

Garantía limitada

Earlyview Ltd («EV») garantiza que este producto está libre de defectos en los materiales y la mano de obra, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de (1) año a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre solamente al comprador original. Para que se efectúe una reparación en garantía, deberá proporcionarse un comprobante de compra, el número de pedido o cualquier otro comprobante de la fecha original de compra. De acuerdo con esta garantía, la obligación de EV se limita a reemplazar o reparar el artículo, o asistir en su reparación, a decisión de EV. Todas las reparaciones en garantía solicitadas deberán contar con la autorización previa de EV.

Este aparato incorpora numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con su funcionamiento podría resultar en lesiones/daños graves e invalidarán la presente garantía. No se proporcionará ninguna reparación en garantía a ningún aparato que se haya alterado, a menos que haya sido por orden de un representante de EV. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o los daños provocados por un uso indebido o negligente del aparato, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario o el desmontaje, la reparación o la alteración por cualquier persona a menos que haya sido por orden de un representante de EV. Además, esta garantía no cubre daños provocados por casos de fuerza mayor, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. EV no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de EV, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza y no excederá el precio de compra de un aparato o pieza de recambio de similares características. LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS A DISPOSICIÓN EN LO QUE RESPECTA AL(LOS) PRODUCTO(S) CUBIERTO(S) POR LA GARANTÍA. POR LO TANTO, POR LA PRESENTE SE EXCLUYE EXPRESAMENTE TODA GARANTÍA IMPLÍCITA CON RESPECTO AL(LOS) APARATO(S) INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO.

EV no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados o en relación con el uso o el rendimiento del aparato o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Como comprador, podría tener otros derechos además de aquellos a los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Reparaciones en garantía

Si un aparato se vuelve defectuoso dentro del periodo de garantía, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente de Instant Pot a través de los siguientes métodos:

- Cree un informe de soporte en www.InstantPot.co.uk/support/.
- Envíe un correo electrónico a support@instantpot.co.uk.
- O llame al +44 (0)333 123 0051 para hablar con un representante de atención al cliente de Instant Pot

Para facilitar un servicio rápido, le rogamos que proporcione:

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie
- Descripción del defecto del producto y vídeos e imágenes si fuera posible

Manténgase al día

Para recibir las novedades más recientes, recetas y consejos:

Suscríbase a nuestro boletín en http://www.instantpot.co.uk

Únase a nuestra comunidad de Facebook en http://www.Facebook.com/instantpotuk

Earlyview Ltd (Instant Pot UK)
15 Walton Business Centre
44 Terrace Road
Walton on Thames
Surrey KT12 2LA
Reino Unido

Tel. +44 (0)333 123 0051

Correo electrónico: support@instantpot.co.uk

Instant Pot Company
11 – 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
Canadá K2T 1C1

Teléfono: +1 800 828-7280
Fax: +1 (613) 800-0726
Sitio web: http://www.InstantPot.com
Correo electrónico: support@instantpot.com

Todos los contenidos de este documento se han comprobado detenidamente. Earlyview Ltd se reserva el derecho de decisión respecto de cualquier error de impresión o interpretación errónea del contenido.

En caso de cualquier mejora técnica o cambio en el aspecto o la placa del nombre, dichos cambios se agregarán a la revisión del manual sin previo aviso. En casos de cambios en el aspecto y el color, examine el producto para obtener información detallada.

© 2011, 2012, 2013, 2014 Instant Pot Company. Todos los derechos reservados.